Kuglof od višanja



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **200 g**brašna
- **1 kesica**pudinga
- **50 g**kakaoa
- **1 kesica**praška za pecivo
- **125 g**šecera
- **1**vanila
- **1 caša od jogurta**mleka
- **1 caša od jogurta**ulja
- **100 g**cokolade
- **300 g**višanja

Priprema

U posudu sjediniti brašno, puding, prašak za pecivo i kakao, dobro promešati kašikom. U dublju posudu umutiti jaja (s tim što ja uvek prvo mutim belanac u cvrst sneg zatim dodam šecer i vanilu i nastavim da mutim dok se šecer ne razbije i na kraju dodam žumance) tako radim za svaki kolac nekako mi je lepše. Dadati mleko i ulje, zatim dodati brašno sa pomenutim sastojcima i sve to lagano promešati. Dodati višnje i narendati cokoladu i opet sve dobro promešati. Smesu sipati u kalup koji ste pre toga podmazali i peci na 180 stepeni, 70 minuta.

Savet

Po želji možete na kraju kad kuglof izvadite iz kalupa da ga prelijete otopljenom okoladom. Prijatno :)